

LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar Mutu Analisa Mikrobiologi

No	Jenis	Jenis Analisa Mikrobiologi (Koloni per gram)				
		TPC	Jamur	<i>Entero bacteriaceae</i>	<i>Stapylococcus aureus</i>	<i>Bacillus cereus</i>
1.	Udang segar	$5,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	-	-
2.	Tepung	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	-	-
3.	Telur	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	-	-
4.	Ruang	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	-	-	-
5.	Adonan	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^2$
6.	Produk sesudah steaming	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^2$
7.	Produk sesudah Pre-dry	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^2$
8.	Produk sesudah cooling	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^2$
9.	Produk sesudah slicing	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^2$
10.	Produk akhir kerupuk(setelah sortir)	$1,0 \cdot 10^5$	$1,0 \cdot 10^2$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^1$	$1,0 \cdot 10^2$

Lampiran 2. Prosedur Analisa Mikrobiologi

2.1. Persiapan

1.1.1. Sterilisasi alat (Petridish, pipet) pada temperatur 121°C , 15 menit

1.1.2. Pembuatan larutan sampel

- a. Buat larutan Bacto Pepton 1 % 45ml, disterilisasi 121°C , 15 menit.

Setelah dingin tambahkan 5 gr sampel yang telah dihancurkan dan dikocok sampai rata (Larutan A).

b. Buat larutan Bacto Pepton, pipet 9 ml Bacto Pepton kedalam tabung reaksi sebanyak 5 buah, sterilisasi 121°C, 15 menit

c. Buat pengenceran

- 9ml larutan Bacto Pepton + 1 ml larutan A = larutan Pcs 10^{-1}

- 9ml larutan Bacto Pepton + 1 ml larutan Pcs 10^{-1} = larutan Pcs 10^{-2}

- 9ml larutan Bacto Pepton + 1 ml larutan Pcs 10^{-2} = larutan Pcs 10^{-3}

- 9ml larutan Bacto Pepton + 1 ml larutan Pcs 10^{-3} = larutan Pcs 10^{-4}

- 9ml larutan Bacto Pepton + 1 ml larutan Pcs 10^{-4} = larutan Pcs 10^{-5}

(Keterangan : Larutan Pcs = Larutan pengenceran)

2.2. Analisa Mikrobiologi

2.2.1. Analisa TPC (*Total Plate Count*)

Pipet 2 ml larutan pengenceran 10^{-1} , masukkan dalam petridish steril.

Tambahkan 15 ml media PCA (*Plate Count Agar*) steril. Rotasi Petridish agar kedua bahan homogen dan biarkan agar membeku, balik petridish.

Inkubasi 35°C selama 48 jam. Hitung jumlah koloni yang tumbuh dan lakukan metode yang sama sampai pengenceran 10^{-5}

2.2.2. Analisa Mould

Pipet 0,1 ml larutan pengenceran 10^{-1} , masukkan dalam petridish yang steril, tambahkan kurang lebih 15 ml media PDA (*Potato Dextrose Agar*)

steril. Rotasi Petridish agar kedua bahan homogen dan biarkan agar membeku, balik petridish. Inkubasi 35°C selama 48 jam. Hitung koloni yang tumbuh , lakukan metode yang sama sampai pengenceran 10^{-2}

2.2.3. Analisa *Enterobacteriaceae*

Pipet 0,1ml larutan pengenceran 10^{-1} , masukkan kedalam petridish yang steril, tambahkan kurang lebih 15 ml media VRBDA (*Crystal Violet Neutral-red Bile Glucose Agar*). Rotasi Petridish agar kedua bahan homogen dan biarkan agar membeku, balik petridish. Inkubasi 35°C selama 24 jam. Hitung jumlah koloni yang tumbuh, lakukan metode yang sama sampai pengenceran 10^{-2}

2.2.4. Analisa *Staphylococcus aureus*

Pipet 0,1 ml larutan pengenceran 10^{-1} , masukkan dalam petridish yang steril, tambahkan kurang lebih 15 ml media BPA (*Baird Parker Agar*) steril, tambahkan egg yolk tellurite emulsion (setelah sterilisasi). Rotasi Petridish agar kedua bahan homogen dan biarkan agar membeku, balik petridish. Inkubasi 35°C selama 24 jam. Hitung jumlah koloni yang tumbuh dan lakukan metode yang sama pengenceran sampai 10^{-2}

2.2.5. Analisa *Bacillus cereus*

Pipet 0,1 ml larutan pengencer 10^{-1} , masukkan ke dalam petridish yang steril, tambahkan kurang lebih 15 ml media CSAB (*Cereus Selective Agar Base*) steril. Ditambah *Bacillus cereus* selectif suplemen ditambah Egg Yolk Emulsion. Rotasi Petridish agar kedua bahan homogen dan biarkan agar membeku, balik petridish. Inkubasi 35°C selama 24 jam. Hitung jumlah koloni yang tumbuh dan lakukan metode yang sama sampai pengenceran 10^{-2}

2.3. Pembuatan media

2.3.1. Media *Plate Count Agar* (PCA)

1 liter *Aquadest* + 22,5 gram *Plate Count Agar* dan disterilisasi 121°C, 15 menit.

2.3.2. Media *Potato Dextrose Agar* (PDA)

1 liter *Aquadest* + 39 gram *Potato Agar* dan disterilisasi 121°C, 15 menit.

2.3.3. Media *Crystal Violet Neutral – Red Bile Glucose Agar* (VRBDA)

1 liter *Aquadest* + 39,5 gram *Crystal Violet Neutral – Red Bile Glucose Agar*, tidak disterilisasi, hanya dipanaskan selama ± 30 menit.

2.3.4. Media *Baird Parker Agar* (BPA)

950 ml *Aquadest* + 58 gram *Baird Parker Agar* dan disterilisasi 121°C, 15 menit. Didinginkan sampai suhu 45 - 50°C, kemudian tambahkan 50ml *egg yolk tellurite emulsion*. (buat media secukupnya karena laboratorium tidak mempunyai *water bath*).

2.3.5. Media *Cereus Selectif Agar Base* (CSAB)

900ml *Aquadest* + 43 gram *Cereus Selective Agar Base* disterilisasi 121°C, 15 menit + 2 bux *Bacillus cereus* selectif supplement + 100 ml *egg yolk emulsion* (buat media secukupnya karena laboratorium tidak mempunyai *water bath*).

Lampiran 3. Prosedur Pengambilan Contoh (sampling dengan sistem AQL – 6,5)

Untuk setiap jenis produk/bahan yang akan diperiksa secara visual ataupun laboratorium dilakukan cara sampling AQL – 6,5 sebagai berikut :

- Tentukan jumlah contoh pengujian yang akan diambil dari lot berdasarkan tingkat pemeriksaan yang telah ditetapkan.

Pergunakan daftar pengambilan contoh pengujian. Cara penentuan jumlah adalah : jumlah master karton yang akan diperiksa dikalikan berat tiap master karton dan berat kemasan kecil.

- Ambil secara acak sejumlah besar contoh pengujian yang diperlukan dari lot.

Lampiran 4. Prosedur Analisa Kadar Air dan NaCl.

Analisa Kadar air

1. Dengan cara penguapan (*Keet Infra Red Moisture Determination Balance*)
2. Timbang sampel 5 gram.
3. Atur penyinaran *infrared*
4. Panaskan atau nyalakan penyinaran sampai $\pm 160^{\circ}\text{C}$
5. Besarnya kadar air dilihat pada jarum penunjuk dalam keadaan seimbang

Penentuan Garam NaCl

1. Timbang bahan sebanyak 10 gram
2. Tambahkan 3ml kalium khromat 5%
3. Titrasi dengan Ag NO_3 0,1 N perlahan-lahan sampai warna merah bata

$$\% \text{ NaCl} = \frac{\text{ml AgNO}_3 \times \text{N Ag NO}_3 \times 58,46 \times 100\%}{\text{berat contoh} \times 1000}$$

Lampiran 5. Standar Sortasi Kerupuk Udang

a. Lengket	: 10 %
b. Pecah	: 4 %
c. Tebal	: 7 %
d. Lubang	: 4 %
e. Bintik hitam	: 0 %
f. Bontosan	: 0 %
g. Sisa potongan	: 0 %
h. Benda asing	: 0 %



Lampiran 6. Spesifikasi Kerupuk PT. Sekar Laut

Jenis Kerupuk	Kualitas	Ukuran (cm/mm)	Toleransi ukuran (cm/mm)		Toleransi tebal (mm)	Kadar air %	Volume (mm ³)		Penggorengan T (C)/t (detik)
			Mentah	Matang			Mentah	Matang	
KU	Super	3x2/1,5	2,8-3,2 x 1,5-2	6-8 x 3-4,5	1,2 - 1,8	9 - 10	430 - 510	35 - 45	180 / 23 - 25
		1,5x1/2	2-2,5 x 0,7-0,9	3,5-5 x 2-3,6	1,7 - 2,3	10 - 11	500 - 600	65 - 80	180 / 23 - 25
KU	A 1/ekspor	3x2/2	2,8-3,8 x 1,4-2	5,5-7,5 x 3-4,5	1,7 - 2,3	9 - 10	520 - 585	45 - 55	180 / 23 - 25
		3x2/1,5	2,8-3,8 x 1,4-2	6-7,5 x 3-4,5	1,2 - 1,8	9 - 10	460 - 530	35 - 50	180 / 20 - 23
		2,5x2/1,5	2,4-2,7 x 1,5-2	5-6,5 x 2,5-3	1,2 - 1,8	9 - 9,5	460 - 500	40 - 45	180 / 23 - 25
		2x1/2	1,8-2,5 x 1-1,8	4-5, x 2,5-3	1,7 - 2,3	9 - 10	490 - 575	60 - 67	180 / 20 - 23
		2x1/1,5	1,8-2,5 x 1-1,8	4-5 x 2-3,7	1,2 - 1,3	9 - 10	470 - 565	45 - 55	180 / 23 - 25
KU	A2	3x2/2	2,8-3,8 x 1,4-2	5,5-7,5 x 3-4,5	1,7 - 2,3	9 - 10	490 - 570	45 - 55	180 / 23 - 25
		3x2/1,5	2,8-3,8 x 1,4-2	6-7,5 x 3-4,5	1,2 - 1,8	9 - 10	460 - 500	40 - 50	180 / 23 - 25
		2x1/2	1,8-2,5 x 1-1,8	4-6 x 2-3,7	1,7 - 2,8	10 - 11	490 - 610	55 - 66	180 / 23 - 25
KU	A3	3x2/1,5	2,8-3,3 x 1,4-2	6-8 x 3-4,5	1,2 - 1,8	9 - 10	460 - 515	45 - 55	180 / 23 - 25

Lampiran 7. Spesifikasi Pengemasan Produk PT. Sekar Laut

No	Jenis Produk	Ukuran (cm/mm)	Berat / Carton (kg)	Jenis Karton	Jenis Poly Bag	Strapping	Keterangan
1	Super	3x2/1,5	18	NK	HOPE	Double	Umum
			14	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			14	KP 16	HOPE	Double	BKM
		1,5x1/2	22	NK	HOPE	Double	Umum
			17	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			17	KP 16	HOPE	Double	Umum
2	A I / COP	3X2/2	20	NK	HOPE	Double	Umum
			16	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			15	KP 16	HOPE	Double	Umum
			0,25	NK	HOPE	Double	LCL 80x250
		3x2/1,5	18	NK	HOPE	Double	Umum
			15	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			15	KP 16	HOPE	Double	BKM
			0,1	SZW	PP	TANPA	SZW 12x100
		2,5X2/1,5	21	NK	HOPE	Double	Tropikana
			16	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			16	KP 16	HOPE	Double	Umum
			0,5	NK	HOPE	Double	BRL 40x500
		2x1/2	22	NK	HOPE	Double	MRB
			17	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			17	KP 16	HOPE	Double	Umum
		2x1/1,5	21	NK	HOPE	Double	BKM
			16	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			16	KP 16	HOPE	Double	BKM
3	A II	3X2/2	20	NK	HOPE	Double	GIN
			17	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			17	KP 16	HOPE	Double	Umum
		3x2/1,5	20	NK	HOPE	Double	GMS
			16	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			15	KP 16	HOPE	Double	Umum
		2x1/2	22	NK	HOPE	Double	LOTIC
			17	ROYAL	HOPE	Double	Umum
4	A III	3x2/1,5	18	NK	HOPE	Double	GMS
			15	ROYAL	HOPE	Double	Umum
			14	KP 16	HOPE	Double	Umum

Lampiran 8. Prosedur Uji Mikrobiologi Ruang

1. Timbang media *Plate Count Agar* sesuai dengan jumlah analisa kemudian sterilkan selama 15 menit (1 atm, 121°C).
2. Siapkan petridish
3. Tuangkan media yang sudah steril dalam cawan petri/petridish yang sudah disterilkan, lakukan secara aseptik.
4. Masing-masing cawan petri diisi ± 14 ml media PCA
5. Biarkan media sampai benar-benar memadat.
6. Lakukan sterilisasi ruang dengan cara menangkap mikroba kedalam petridish yang dibuka selama 20 menit dalam ruang yang diperiksa.
7. Inkubasikan selama 48 jam dalam suhu 37°C.
8. Hitung jumlah koloni TPC dan jamur yang tumbuh.

Lampiran 9. Prosedur cek Mutu Tepung

1. Tentukan jumlah zak yang diambil sampelnya dengan mengukur jumlah zak yang akan datang.
2. Setelah diketahui jumlah zak untuk sampel, tiap zak sampel diambil sedikit dan dicampur.
3. Ambil sampel tepung sebanyak 10 gr, tambahkan 100 ml air.
4. Panaskan di atas pemanas sambil diaduk.
5. Tunggu sampai terjadi proses gelatinisasi, catat suhu dan waktu yang dibutuhkan.

6. Ukur gelatinisasi dari kanji yang terbentuk dengan cara diregangkan sampai kanji tersebut terputus. Catat panjang renggangan.
7. Amati warna kanji.
8. Amati gelembung udara yang terbentuk untuk melihat kapasitas mengikat udara.
9. Amati konsistensi dari kanji untuk melihat kapasitas mengikat air dan kepekatan.
10. Uji kadar air tepung.

Lampiran 10. Standar Uji Mikrobiologi Ruang

No.	JENIS	JENIS ANALISA	STANDAR KOLONI
1	PROSES	TPC JAMUR	Max 5,0. 10 ¹ Max 5,0. 10 ⁰
2	TEMPAT KOTORAN	TPC JAMUR	Max 3,0. 10 ¹ Max 5,0. 10 ⁰
3	PERANGINAN	TPC JAMUR	Max 2,5. 10 ¹ Max 1,0. 10 ⁰
4	RUANG PENDINGINAN	TPC JAMUR	Max 3,0. 10 ¹ Max 1,0. 10 ⁰
5	<i>SLICER</i>	TPC JAMUR	Max 5,0. 10 ¹ Max 5,0. 10 ⁰
6	<i>DRIER</i>	TPC JAMUR	Max 1,0. 10 ¹ Max 1,0. 10 ⁰
7	SORTASI	TPC JAMUR	Max 1,0. 10 ¹ Max 5,0. 10 ⁰
8	<i>PACKING</i>	TPC JAMUR	Max 1,0. 10 ¹ Max 5,0. 10 ⁰
9	LABORATORIUM	TPC JAMUR	Max 5,0. 10 ⁰ Max 1,0. 10 ⁰
10	PEKERJA	TPC JAMUR	Max 5,0. 10 ⁰ Max 0
11	REGE (BAK)	TPC JAMUR	Max 5,0. 10 ³ Max 1,0. 10 ³

PRAWN CRACKERS

Semi-Processed Pellets For Snacks Foods

SIZE : ABOUT 3X2 CM

PRODUCED BY :
PT. SEKAR LAUT
INDONESIA
APP.NR. 097.13.D

INGREDIENTS : TAPIOCA FLOUR, PRAWN, SUGAR, EGG AND SALT
PRODUCT CODE NUMBER : 1-3029 BATCH NUMBER : BFL / 159 /
PRODUCTION DATE : FEBRUARY 2000, EXPIRY DATE : AUGUST 2001

IMPORTED BY :

BERKSHIRE FOODS LIMITED

UNIT 210 FAREHAM REACH
166 FAREHAM ROAD
GOSPORT HANTS
PO 13 OFW

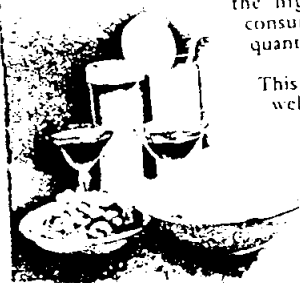


MADE IN INDONESIA

Shrimp Crackers



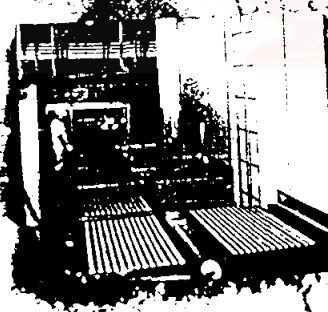
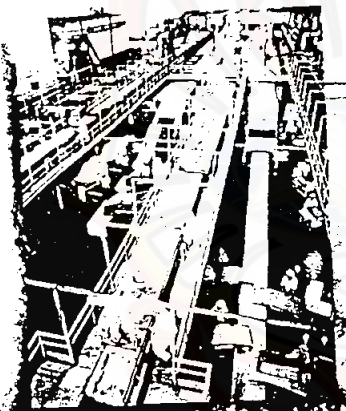
T. Sekar Laut, since its establishment in 1967 in the town of Sidoarjo, East Java, up to now, has led in innovative production of shrimp crackers. The FINNA shrimp cracker factory has proven it self to be the largest and most modern in Indonesia, using state-of-the-art food processing equipment with completely hygienic processes in order to meet the highest requirement standards of consumers both in terms of quality and quantity.



This FINNA Shrimp Cracker product is well-known all over Indonesia and is a very popular food item consumed in all levels of society including hotels, restaurants, catering service firms and in practically every household. Shrimp crackers is very suitable as a side dish, in salads, snacks, and as finger food during recreational events.

Crackers (krupuk) is a light snack food product, that has been consumed traditionally and continues to be very popular in wide segments of modern society. It is very easy and practical to prepare, with the use of cooking oil and a frying pan. In snack food factories, a Frying Machine equipment system is used, with temperatures ranging from 175 to 190 degrees Celsius.

Currently, the FINNA shrimp cracker products are widely marketed and well-known internationally, particularly, in Europe, Asia and the Middle East.



FINNA BAWANG

KIND: SHIMP CRACKERS
QUALITY: SUPER
SHAPE: HALF MOON
SIZE: APPROX 8 x 5 CM
PACKING: 24 PACKS x 250 GR PER CARTON
CARTON SIZE: 390 x 315 x 270 MM
20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS



FINNA SIDOARJO (PINK BOX)

KIND: SHIMP CRACKERS
QUALITY: SUPER
SHAPE: HALF MOON
SIZE: APPROX 8 x 5 CM
PACKING: 24 PACKS x 250 GR
CARTON SIZE: 390 x 315 x 270 MM
20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS

FINNA NASIONAL

KIND: SHIMP CRACKERS
QUALITY: SUPER
SHAPE: HALF MOON
SIZE: APPROX 8 x 5 CM
PACKING: 24 PACKS x 250 GR PER CARTON
CARTON SIZE: 390 x 315 x 270 MM
20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS



FINNA BELINJO

KIND: SHIMP CRACKERS
QUALITY: SUPER
SHAPE: HALF MOON
SIZE: APPROX 8 x 5 CM
PACKING: 24 PACKS x 250 GR
CARTON SIZE: 390 x 315 x 270 MM
20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS

FINNA SALADA

KIND: SHIMP CRACKERS
QUALITY: SUPER
SHAPE: HALF MOON
SIZE: APPROX 8 x 5 CM
PACKING: 24 PACKS x 250 GR PER CARTON
CARTON SIZE: 390 x 315 x 270 MM
20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS



FINNA MENTE

KIND: SHIMP CRACKERS
QUALITY: SUPER
SHAPE: HALF MOON
SIZE: APPROX 8 x 5 CM
PACKING: 24 PACKS x 250 GR
CARTON SIZE: 390 x 315 x 270 MM
20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS

Shrimp Crackers - SUPER QUALITY



FINNA KINGS PRAWN 8 x 5

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 8 x 5 CM
 PACKING : 24 PACKS @ 500 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 378 x 271 x 262 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 1050 CARTONS



FINNA INTAN 8 x 5

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 8 x 5 CM
 PACKING : 24 PACKS @ 400 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 432 x 333 x 158 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 1150 CARTONS



FINNA SIDOARJO (PINK BOX)

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 8 x 5 CM
 PACKING : 24 PACKS @ 500 GR
 CARTON SIZE : 390 x 325 x 270 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 924 CARTONS



FINNA BERLIAN

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 8 x 5 CM
 PACKING : 24 PACKS @ 400 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 449 x 338 x 210 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 1056 CARTONS

FINNA INTAN 5 x 3



FINNA ORIENTAL

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 5 x 3 CM
 PACKING : 36 PACKS @ 250 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 481 x 232 x 347 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 800 CARTONS



FINNA NASIONAL

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 2 x 3 CM
 PACKING : 30 PACKS @ 400 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 479 x 228 x 346 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 840 CARTONS



KINGS PRAWN MINI

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : SUPER
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 2 x 1 CM
 PACKING : 24 PACKS @ 500 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 378 x 271 x 262 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 1050 CARTONS

FINNA MUTIARA

Shrimp Crackers - EXPORT QUALITY



FINNA DUA MENARA

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : EXPORT
 SHAPE : RECTANGULAR
 SIZE : APPROX. 17 x 5 CM
 PACKING : 28 PACKS @ 500 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 480 x 385 x 270 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 565 CARTONS



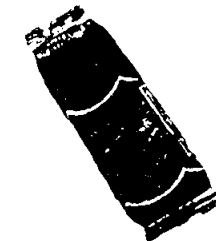
FINNA NUSA INDAH

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : EXPORT
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 8 x 5 CM
 PACKING : 30 PACKS @ 250 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 345 x 265 x 260 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 1072 CARTONS
 NOTE : ARABIC WORDING POLYBAGS ARE ALSO AVAILABLE (30 PACKS @ 400 GR)



FINNA MIRAH

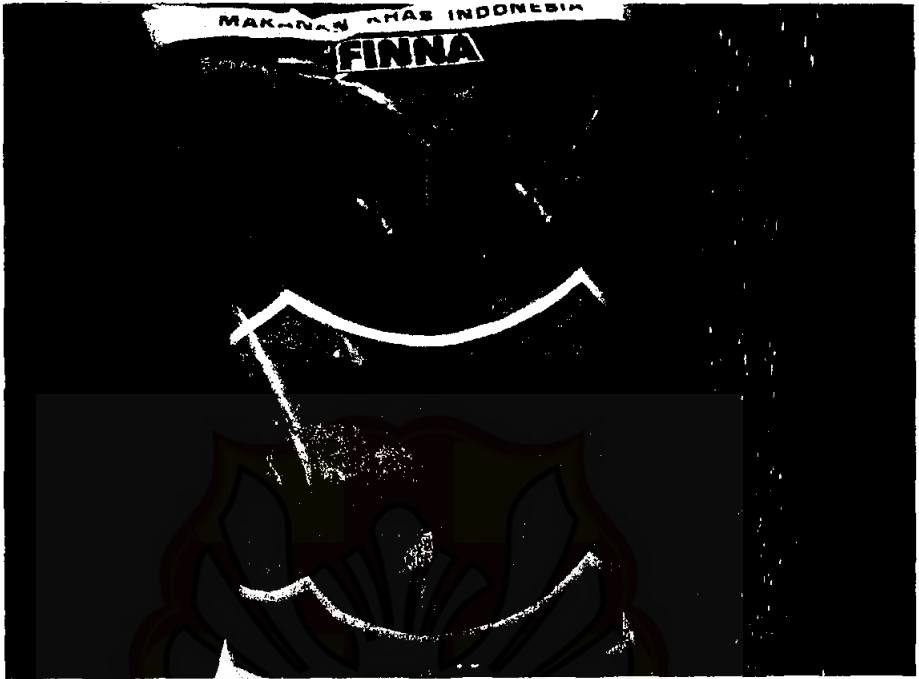
KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : EXPORT
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 5 x 3 CM
 PACKING : 36 PACKS @ 200 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 474 x 231 x 343 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 800 CARTONS



FINNA NUSANTARA 380 g

KIND : SHRIMP CRACKERS
 QUALITY : EXPORT
 SHAPE : HALFMOON
 SIZE : APPROX. 2 x 3 CM
 PACKING : 30 PACKS @ 380 GR PER CARTON
 CARTON SIZE : 469 x 238 x 311 MM
 20 FT CONTAINER CONTAINS OF 840 CARTONS
 NOTE : ARABIC WORDING POLYBAGS ARE ALSO AVAILABLE

FINNA NUSANTARA 250 g



CONTOH KEMASAN DAN ISI PRODUK “FINNA”

